



## TAPPO BIANCO

VINO BIANCO FRIZZANTE

**Vitigno di produzione:** Glera 100%.

**Grado alcolico:** 10,5 % vol.

**Zona di produzione:** vitigni siti nelle dolci colline di Castello Roganzuolo (119m.s.l.m.) e San Fior (TV).

**Tipo di terreno:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**Sistema di allevamento:** a filare con potatura Sylvoz.

**Epoca di Vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione a temperatura di 15°C con lieviti selezionati.

**Caratteristiche:** è un vino intuitivo e universale, capace di mettere d'accordo tutti i palati con la sua versatilità ed eleganza. Imbottigliato "giovane" per far meglio esprimere le caratteristiche dell'uva Glera. È un vino che non stanca e invoglia a farsi bere per il leggero tenore alcolico e la sua garbata vivacità.

**Colore:** giallo paglierino chiaro, perlage medio-fine.

**Olfatto:** facilmente percepibile la delicatezza del profumo dell'amarognolo e la freschezza che richiama i fiori d'acacia e l'ananas.

**Gusto:** il sapore asciutto e leggermente acidulo aiutano a cogliere l'animo leggiadro di questo vino, fruttato, gentile, vagamente aromatico.

**Abbinamenti:** particolarmente adatto al fuori pasto, si sposa anche con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 8°C in calice a tulipano.

**Formati disponibili:** 0.75 LT

**Tipologia:** Vino Bianco frizzante.

AZIENDA AGRICOLA  
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO  
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624  
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT